Español

⚠ Para su seguridad

Estas advertencias están hechas en el interés de su seguridad. Debe leerlas atentamente antes de instalar o usar el aparato.

Instalación

- Los trabajos requeridos para la instalación de este aparato deben ser realizados por un instalador competente o autorizado y de acuerdo con las normas y regulaciones vigentes.
- Es peligroso alterar las características o modificar el producto en cualquier forma.
- Si tiene que enchufar una herramienta eléctrica cerca del horno, asegúrese de que los cables no toquen el horno y que estén suficientemente alejados de los elementos de calor.
- Una vez retirados todos los embalajes compruebe que el aparato no esté dañado y el cable eléctrico en perfectas condiciones. En caso contrario contacte con su proveedor antes de proceder con la instalacion.
- El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de no seguir las normas en vigor.

Seguridad para los niños

- Este aparato ha sido diseñado para ser manejado por personas adultas o jovencitas bajo supervisión. No debe permitir que los niños pequeños manejen los controles o jueguen con él.
- Algunas partes del aparato se calientan durante el funcionamiento. Mantenga a los niños alejados hasta que esté completamente frío.

Durante el funcionamiento

- Este aparato ha sido diseñado para cocinar alimentos. No lo utilice jamás para otros fines.
- Compruebe siempre que todos los mandos estén en posición "●" aunque el aparato no este funcionando.
- En caso de avería del aparato, desconéctelo de la red.
- No deje recipientes con alimientos, p. ej. grasa o aceite dentro o encima del aparato. Estos podrían dañar el horno en caso de que sea accidentalmente encendido.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de proceder a la limpieza o mantenimiento desenchufe el aparado de la red.
- Por raziones de higiene y seguridad mantenga el aparato siempre limpio. La formación de grasas resecadas u otros restos de alimendos pueden causar fuego.

Servicio Técnico

- Bajo ninguna circunstancia debe intentar de reparar el aparato Vd. mismo. Reparaciones efectuadas por personas inexpertas pueden causar daños o graves disfunciones. Llame al Servicio Técnico ZANUSSI. Insista siempre en el empleo de recambios originales.

Información medio ambiental

- Después de la instalación del aparato, deshágase de los materiales del embalaje respetando el medio ambiente.
- Al deshacerse de un aparato antiguo hágalo inutilizable por medio de cortar su cable de alimentación desmonte cualquier cierre que tenga para evitar que algún niño quede atrapado en su interior.

Es muy importante que guarde este libro de instrucciones con el aparato para consultas posteriores. Si el aparato es vendido o transferido, asegurese de que este manual esté en el aparato para que el nuevo usuario pueda conocer el correcto manejo y funcionamiento del aparato.

Guía para leer las instrucciónes

⚠ Instrucciónes de seguridad

Instrucciónes paso a paso

Consejos y indicaciónes

Información medio ambiental

CE Este aparato está de acuerdo con las siguientes directiva E.E.C.:

- **73/23 - 90/683** (directiva de baja tensión);
- **89/336** (directiva de compatibilitad electro-magnetica);
- **93/68** (directivas generales)

y subsecuentes modificaciones.

FABRICANTE: ELECTROLUX ZANUSSI S.P.A.
Viale Bologna, 298
47100 Forlì - Italia

Contenido

Para el Usuario

Para su seguridad	61
Utilización del horno	62
Cuando se instala el horno por primera vez	64
Programador electrónico (ZBQ 861)	65
Consejos para el uso del horno	67
Tablas de cocción	68
Limpieza y mantenimiento	70
¿Que hacer cuando algo no funciona?	72
Asistencia Técnica, recambios y garantia	72

Para el Instalador

Datos tecnicos	73
Instalación	73

PROTECCIÓN PARA EL APARATO (modelos en acero inoxidable)
Nuestros aparatos cumplen las normas Europeas. Para proteger adecuadamente a los niños del calor de la puerta del horno hay una puerta especial a disposición del usuario, que puede ser instalada en lugar de la puerta del horno de serie. Esta puerta debe ser acquirida en el Sérvicio Tecnico Autorizado. El código de referencia de esta puerta es: 35791.
Las instrucciones del montaje se suministran con decha puerta. Las direcciones de los Servicios Técnicos autorizados estan recogidas en el manual del usuario.

Utilización del horno

Mandos de pulsar y tirar (ZBQ 861)

Los mandos de este horno son del tipo de pulsar/tirar (Fig. 1). Cuando el horno no está funcionando puede hundir los mandos por completo.

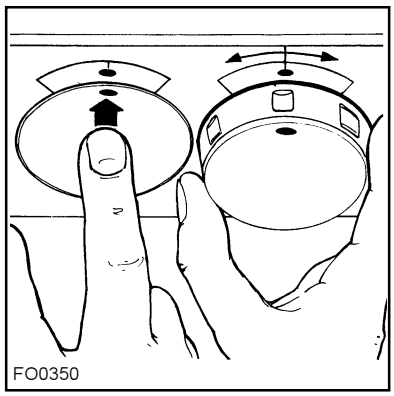


Fig. 1 FO0350

Mando control horno (ZBQ 861)

Permite seleccionar el tipo de calentamiento más idóneo a las diversas exigencias de la cocción (fig. 2).

Significado de la simbologia:

- Encendido de la lámpara del horno
- Resistencias superior e inferior
- Resistencia superior
- Resistencia inferior
- Grill simple
- Grill doble
- Grill y ventilador convección
- Resistencia convección
- Descongelación

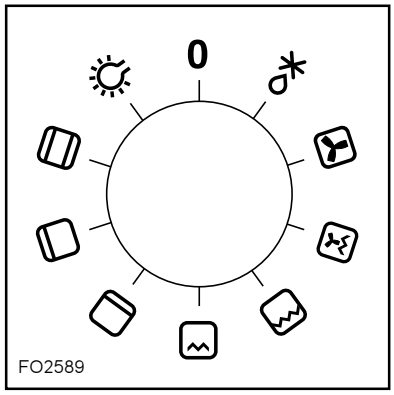


Fig. 2 FO2589

Mando control horno (ZBQ 631)

Permite seleccionar el tipo de calentamiento más idóneo a las diversas exigencias de la cocción (fig. 3).

Significado de la simbologia:

Resistencias superior e inferior

Resistencia inferior

Resistencia convección

Grill simple

Grill doble

Descongelación

Cocción tradicional

- Gire el mando del selector hasta la posición y el mando del termostato hasta hacer coincidir el índice con el valor de la temperatura deseada.
- Si desea que el calor proceda sólo de la parte superior o inferior, coloque el selector en la posición (calor desde arriba) o en la posición (calor desde abajo). En estas posiciones la temperatura no será nunca superior a 220-240°C, con el mando del termostato en la posición "max".

Cocción al grill

- Gire el mando del selector hasta la posición o ; gire el mando del termostato hasta coincidir el indice con el valor de la temperatura deseada.
- Con el mando del selector en la posición se obtiene la máxima potencia y el grill actua de forma uniforme sobre toda la superficie del alimento.

Cocción al grill ventilado (Mod. ZBQ 861)

- Gire el mando del selèctor hasta la posición ; gire el mando del termostato hasta hacer coincidir el índice con el valor de la temperatura deseada.

Al utilizar la función de cocción al grill ventilado, seleccione como máximo una temperatura de 200ºC y no exceda 1 hora de tiempo de funcionamiento.

Cocción a convección

- Gire el mando del selector hasta la posición - ; gire el mando del termostato hasta hacer coincidir el indice con el valor de la temperatura deseada.

Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.

Descongelatión

- Gire el mando del selector hasta la posición . De esta manera se conecta el ventilador, que, al agitar el arie frío en el interior del horno, favorece la rápida descongelación de los alimentos congelados.

Cuando el mando del selector esté en la posición , se debe girar el mando del termostato a la posición ●.

Mando control termostato (Fig.4)

Gire el mando en sentido de las manecillas de un reloj para seleccionar la temperatura de cocción. Puede seleccionar de 50° C hasta 250° C (“max”).

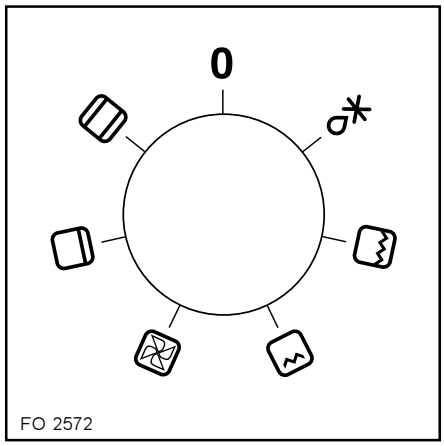


Fig. 3 FO 2572

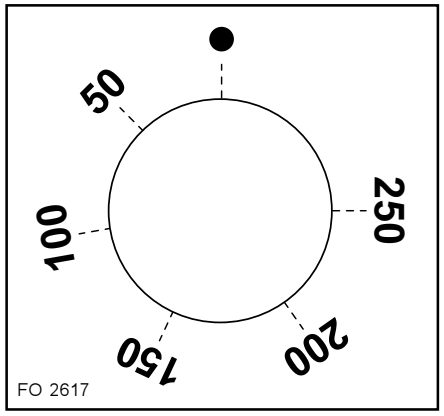


Fig. 4 FO 2617

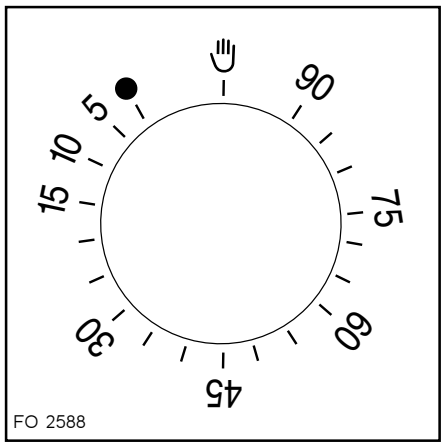


Fig. 5 FO 2588

Programador de fin de cocción

ZBQ 631: Su función es parar el horno una vez transcurrido el tiempo de cocción programado (Fig. 5). Una señal acústica indica el final de la cocción. El tiempo máximo de cocción que se puede programar son 90 minutos.

Funcionamiento automatico

Introduzca los recipientes en el horno. Gire el selector hacia la derecha, colóquelo en la posición "90 minutos" y después gírelo en sentido inverso para el tiempo de cocción. Coloque los mandos del horno en la posición que desee. Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento indicado, el programador corta la corriente y una señal sonora, que se para automáticamente, indica el final de la cocción.

Funcionamiento manual

Coloque el selector en la posición para la utilización manual (sin utilizar el programador) del horno.

Piloto indicador de encendido general (se presente)

Indica la conexión de cualquier elemento de calentamiento del horno.

Piloto indicador de encendido del termostato (°C)

Se apaga cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada y se enciende cada vez que interviene el termostato para estabilizar la temperatura.

El termostato de seguridad

Este horno está provisto de un termostato de seguridad. En caso de un mal funcionamiento del termostato principal y para evitar un sobrecalentamiento, este dispositivo cortarà la entrada de corriente. Si ocurriera eso, llame a su Servicio Técnico Zanussi. Bajo ninguna circustancia debe intentar arreglar Vd. mismo el aparato.

Ventilador de refrigeración

El ventilador tiene la función de refrigerar el panel de mandos, los mandos y el tirador de la puerta del horno. El flujo de aire pasa a través del espacio entre el panel de mandos y el tirador de la puerta del horno.
El ventilador se conecta automáticamente cuando se acciona el mando del selector.
Al apagar el horno, después de la cocción el ventilador sigue funcionando para evitar depósitos de condensación y recalentamiento.

Cuando se instala el horno por primera vez

Antes de preparar el primier alimento, lave cuidadosamente la rejilla y la grasera.

Mod. ZBQ 861: El hornos solo funcionará si se la hora actual ha sido ajustada.

Una vez instalado el horno:

a) fije el mando del temostato en MAX (250);
b) fije el mando de funciones del horno en la posición de cocción convencional ( );
c) déjelo funcionar en vacío durante unos 45 minutos;
d) renueva el aire de la habitación (p. ej. abra una ventana.

Durante este ciclo el horno puede emitir un olor desegradable. Esto es totalmente normal y es causado por residuos de fabricación. Una vez terminada esta operación, deje enfriar el horno y limpie la cavidad del horno con un paño suave mojado en agua con jabón templada.

Para abrir la puerta, coja la manilla siempre en la parte central (Fig. 6).

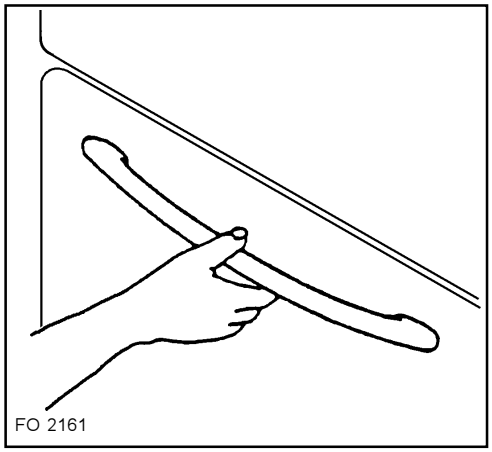


Fig. 6

Programador electrónico (ZBQ 861)

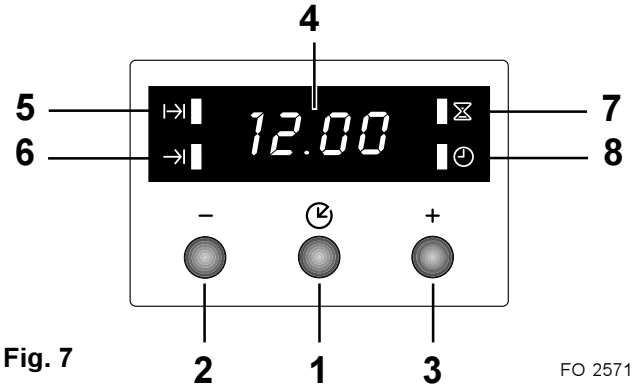
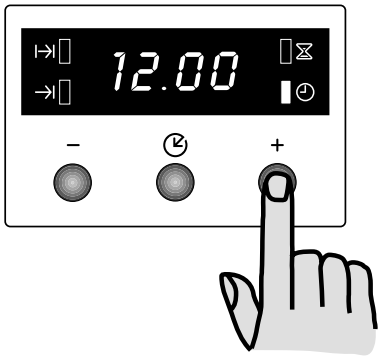


Fig. 7

1. Pulsador para seleccionar una función
2. Pulsador "–" (decreciente)
3. Pulsador "+" (creciente)
4. Visor display
5. Piloto indicador de "tiempo de cocción" |→|
6. Piloto indicador de "hora de finalización de cocción" →|
7. Piloto indicador de función "minutero"
8. Piloto indicador de ajuste de la hora actual

El hornos solo funcionará si se la hora actual ha sido ajustada. Además, se podrá se podrá utilizar el horno sin seleccionar un programa.

Ajuste de la hora



Al conectar el horno a la red eléctrica o después de un corte del suministro eléctrico, parpadeará el piloto indicador de ajuste de la hora.

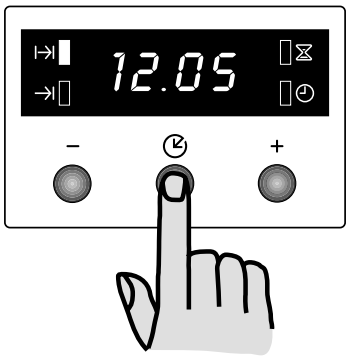
Para ajustar la hora:

1. Pulse el botón "+" o "–".
2. Después de ajustar la hora espere 5 segundos: el piloto de ajuste de la hora se apagará y el visor del display indicará la hora fijada. El aparato estará ahora listo para utilizar.

Para volver a ajustar la hora:

1. Pulse repetidas veces el botón hasta seleccionar la función de "ajuste de la hora". El piloto correspondiente comenzará a parpadear. Seguidamente siga el procedimiento descrito anteriormente. La hora se podrá ajustar siempre y cuando no se haya seleccionado una de las funciones de cocción automáticas (tales como |→| tiempo de cocción o →| hora finalización de cocción).

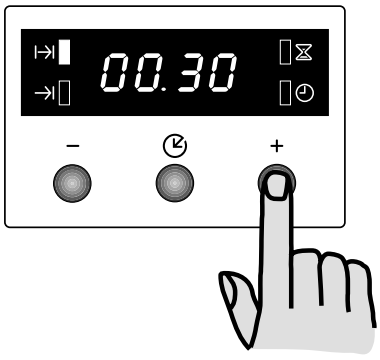
Función "Tiempo de cocción" |→|



Mediante esta función, el horno se desconectará automáticamente al finalizar un tiempo de cocción previamente programado. Introduzca los alimentos en el interior del horno, seleccione una función de cocción y ajuste la temperatura de cocción. Pulse el botón repetidas veces hasta seleccionar la función de "tiempo de cocción". El piloto correspondiente a esta función |→| comenzará a parpadear. A continuación proceda del siguiente modo:

Para ajustar el tiempo de cocción:

1. Pulse el botón "+" o "–".
2. Después de seleccionar el tiempo de cocción, espere 5 segundos: el piloto de "tiempo de cocción" |→| se iluminará y el visor del display pasará a la hora actual.
3. Al concluir el tiempo de cocción, el horno se desconectará automáticamente y se oirá una señal acústica, mientras el piloto de esta función comienza a parpadear. Gire el mando del selector de funciones y del termostato a la posición cero. Para cancelar la señal acústica, pulse cualquier botón. **NOTA:** al realizar esta operación, el horno continuará funcionando, por lo tanto, no debe olvidar girar el mando del selector de funciones y del termostato a la posición cero al finalizar la cocción.

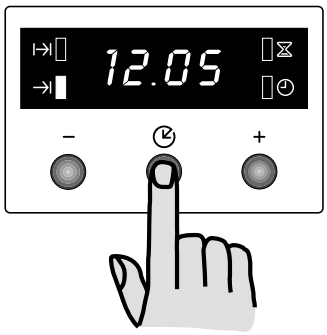


Para cancelar el tiempo de cocción:

1. Pulse repetidas veces el botón hasta seleccionar la función de "ajuste de la hora". El piloto correspondiente |→| comenzará a parpadear y en el display aparecerá el tiempo restante de cocción.
2. Pulse el botón "–" hasta que tiempo indicado en el display sea "0:00". Después de 5 segundos el piloto de la función se apagará y el visor del display pasará a mostrar la hora actual.

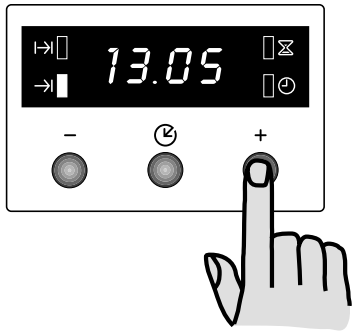
Función “Hora de finalización de cocción” →|

Mediante esta función, puede ajustar el horno para que se desconecte automáticamente al alcanzar la ”hora de finalización de la cocción” previamente programada. Introduzca el alimento en el interior del horno, seleccione una función de cocción y ajuste la temperatura de cocción. Pulse el botón repetidas veces hasta seleccionar la función de “hora de finalización de cocción”. El piloto correspondiente a esta función →| comenzará a parpadear. A continuación proceda del siguiente modo:



Para ajustar la hora de finalización de cocción:

1. Pulse el botón “+” o “—”.
2. Después de seleccionar el tiempo de cocción, espere 5 segundos: el piloto de “hora de finalización de cocción” |→| se iluminará y el visor del display pasará a la hora actual.
3. Al alcanzar la hora de finalización de cocción, el horno se desconectará automáticamente y se oirá una señal acústica, mientras el piloto de esta función comienza a parpadear. Gire el mando del selector de funciones y del termostato a la posición cero. Para cancelar la señal acústica, pulse cualquier botón. **NOTA:** al realizar esta operación, el horno continuará funcionando, por lo tanto, no debe olvidar girar el mando del selector de funciones y del termostato a la posición cero al finalizar la cocción.



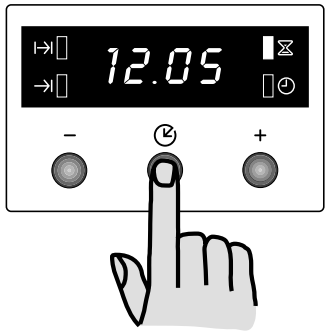
Para cancelar la función “hora de finalización de cocción”:

1. Pulse repetidas veces el botón hasta seleccionar la función de “hora de finalización de cocción”. El piloto correspondiente →| comenzará a parpadear y en el display aparecerá la hora de finalización de cocción.
2. Pulse el botón “—” hasta que en el display aparezca la hora actual. Sonará una señal acústica y el piloto de la función se apagará.

Combinación de la función “Tiempo de cocción”|→| y “Hora de finalización de cocción”→|

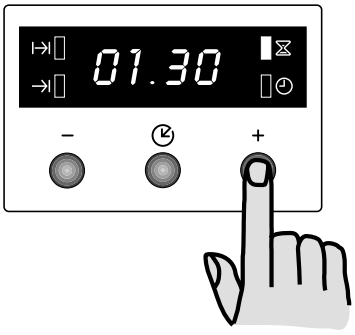
Se pueden utilizar simultáneamente las funciones “Tiempo de cocción” y “Hora de finalización de cocción” para que el horno se conecte y desconecte automáticamente a una hora programada.

1. Mediante la función “tiempo de cocción” |→| (llevando a cabo los ajustes indicados en el apartado correspondiente) programe el tiempo que debe durar la cocción. Seguidamente pulse el botón : el visor indicará el tiempo programado.
2. Mediante la función “hora de finalización de cocción” →| (llevando a cabo los ajustes indicados en el apartado correspondiente) programe la hora en la que debe finalizar la cocción. Los pilotos correspondientes a ambas funciones se iluminarán y en el visor aparecerá la hora actual. El horno se conectará y desconectará de acuerdo a los ajustes programados.



Función “Minutero” ⧖

El avisador acústico del minutero sonará al finalizar el periodo de tiempo ajustado, pero EL HORNO PERMANECERÁ ENCENDIDO, si es que está encendido.

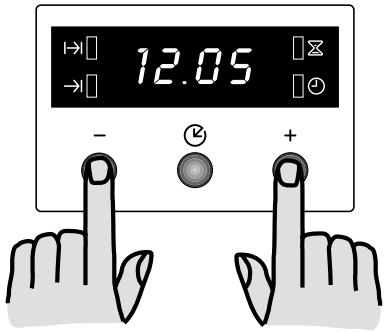


Para utilizar el minutero:

1. Pulse repetidamente el botón para seleccionar la función “minutero”. El piloto correspondiente ⧖ comenzará a parpadear.
2. Pulse el botón “+” or “—” para seleccionar el tiempo (máximo 2 horas, 30 minutos).
3. Después de completar los ajuste, espere 5 segundos: el piloto de la función “minutero” ⧖ se iluminara.
4. Al finalizar el periodo de tiempo programado el piloto de la esta función comenzará a parpadear y sonará la señal acústica. Para cancelar la señal acústica pulse cualquiera de los botones de programador.

Para cancelar la función minutero:

1. Pulse repetidamente el botón ⏲ para seleccionar la función “minutero”. El piloto correspondiente ⧖ comenzará a parpadear, y en el visor del display aparecerá el tiempo restante.
2. Pulse el botón “▁” hasta que el display aparezca “0:00”. Despues de 5 segundos el piloto de la función se apagará y en display aparecerá la hora actual.



Como apagar el display

1. Pulse simultáneamente dos o tres botones del programador y manténgalos pulsados durante unos segundos. El display se apagará.
2. Para encender el display, pulse cualquier botón.

El display se podrá apagar solo si no está seleccionada ninguna otra función.

Consejos para el uso del horno

⚠ **Mantenga siempre la puerta del horno cerrada durante la cocción.**

Cocción tradicional

En este tipo de cocción el calor proviene de las partes superior e inferior, por lo que es aconsejable colocar la bandeja con los alimentos en la guía central. Si la cocción de un determinado alimento necesita mayor calor procedente de arriba o abajo utilice las guías superiores o inferiores.

Cocción a convección

La cocción de los alimentos se realiza mediante una corriente de aire caliente producida por un ventilador situado en la parte posterior del horno.
Gracias a este sistema el calor alcanza rápida y uniformemente todas las zonas del interior del horno, pudiendo de esta forma cocinar simultáneamente varios alimentos colocados a distintas alturas.
Con este tipo de cocción, la eliminación de la humedad del aire impide la transmisión y la mezcla de olores y sabores. La posibilidad de cocinar en distintos planos permite la realización simultánea de varios platos y hasta 2 bandejas de repostería (fig. 8). Como es lógico, el horno tambien puede ser utilizado para cocinar un sólo plato. En el caso sitúe la bandeja en la posición más baja a fin de poder observar la cocción con mayor facilidad. Por otro lado, el funcionamiento a convección es especialmente conveniente para esterilizar conservas, fruta almibarada preparada en casa y secar setas o fruta.

ⓘ Consejos para la cocción tradicional y a convección

Para la cocción de dulces
Los dulces necesitan una temperatura moderada (generalmente entre 150 y 200°C) y requieren un precalentamiento del horno (aprox. 10 minutos). La puerta no debe ser abierta antes de que hayan transcurriso al menos 3/4 partes del tiempo de cocción. Las masas de hojaldre se deben cocer en el molde 2/3 partes del tiempo total, luego se rellenan y se finaliza la cocción. El tiempo dependerá del tipo y de la cantidad del relleno. Las masas batidas deben despegarse de la cuchara con dificultad puesto que una excesiva fluidez prolonga inútilmente el tiempo de cocción.
En el caso de que se quieran cocinar 2 bandejas de dulces (cocción a convección) es aconsejable dejar una guía libre entre las dos bandejas inferiores.

Para la cocción de carne y pescado
La carne, para asar en el horno, debe pesar al menos 1 kg para evitar que se reseque demasiado.
Las carnes rojas, que deben estar bien hechas por fuera y conservar todo su jugo, requieren un tiempo de cocción corto a altas temperaturas (200-250°C).
Las carnes blancas, las aves y el pescado requieren temperaturas más bajas (150-175°C). Las salsas deben colocarse en la bandeja sólo si el tiempo de cocción es breve. En caso contrario, se deberán añadir en la útima media hora. El grado de cocción puede ser controlado presionando la carne con una cuchara. Si la carne no cede significa que está en su punto. Para los roastbeefs y similares, cuyo interior debe permanecer de color rosa, el tiempo de cocció debe ser breve. Las carne

Cocción a convección

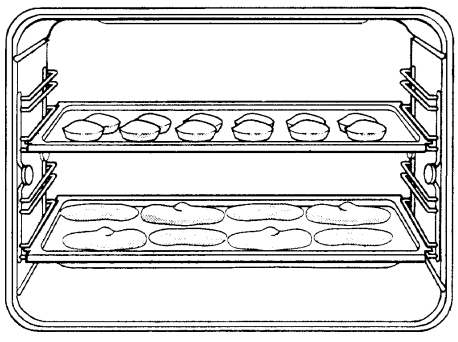


Fig. 8

pueden colocarse directamente sobre la parrilla, bajo la cual se situará una bandeja para recoger el jugo. Al finalizar la cocción es aconsejable esperar al menos 15 minutos antes de cortar la carne para que no pierda su jugo. Para disminuír la formación de humo en el interior del horno es aconsejable verter un poco de agua en la bandeja, y para evitar la formación de vapores añadir más agua si la vertida inicialmente disminuye demasiado durante la cocción. Los platos, antes de ser servidos, pueden mantenere calientes en el horno a la mínima temperatura.

Cocción combinada al grill y a convección (Mod. ZBQ 861)
Este tipo particular de cocción se basa en la utilización combinada del grill y del ventilador de aire caliente. Gracias a este tipo de cocción el calor penetra gradualmente en los alimentos sin exponer las superficies al calor directo del grill durante largo tiempo.
Indicado para: trozos de carne gruesos, aves de caza, aves.

La cocción al grill
La carne y el pescado deben untarse ligeramente con aceite y colocarse sobre la parrilla. Esta deberá colocarse más o menos cerca del grill en función del grosor de la carne a fin de evitar que se quede cruda por dentro.

La parrilla puede colocarse con la curva hacia abajo; la bandeja debe colocarse en la guía n. 1. Un poco de agua colocada en la bandeja facilitará la limpieza del horno.
Casi todas las carnes se pueden cocinar al grill, excepto algunas carnes magras de caza mayor y las albóndigas.
La puerta del horno debe permanecer cerrada.
Durante la cocción, la luz interior permanece encendida

Atención:
No apoye en el fondo del horno ollas, graseras o chapas dulces y no cubra el fondo del horno con hojas de aluminio porque podría acumularse calor que perjudicaría el resultado de la cocción y dañaría el esmalte del horno.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción pueden variar según la naturaleza de los alimentos, su homogeneidad y su volumen. Es aconsejable vigilar las primeras cocciones y verificar los resultados, comprobando que relizando los mismos platos, en las mismas condiciones, se obtienen resultados similares.
A título indicativo incluímos los tablas de tiempos-temperaturas. La experiencia sugerirá rápidamente eventuales variaciones a los valores reflejados en las tablas.

Tablas de cocción

Cocción al grill

Tipo de alimentos	Cantidad kg.	N. de guía aconsejada	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Pollo	1-1,5	3	MAX	30 por cada lado
Salchichas	0,5	4	MAX	10 por cada lado
Chuletas	0,5	4	MAX	8 por cada lado
Pescado	0,5	4	MAX	8 por cada lado

Cocción al grill ventilado (mod. ZBQ 861)

Tipo de alimentos	Cantidad kg.	N. de guía aconsejada	Temperatura °C	Tiempo en minutos
Asado de cerdo	1,5	2	170	180
Roastbeef	1,5	3	200	60
Pollo	1,2	2	190	90

La bandeja para recoger los jugos debe colocarse siempre en la guía n. 1

Al utilizar la función de cocción al grill ventilado, seleccione como máximo una temperatura de 200 ºC y no exceda 1 hora de tiempo de funcionamiento.

Tablas de cocción

Cocción traditional y por convección

PESO BRUTO (GRS.)	TIPO DE ALIMENTO	COCCIÓN TRADICIONAL		COCCIÓN A CONVECCIÓN -		TIEMPO DE COCCIÓN minutos	NOTAS
		Nivel (4 3 2 1)	temp. °C	Nivel (4 3 2 1)	temp. °C		
	Pastelería						
	Bizcochos	2	180	2 (1 y 3)*	160	40 ~ 60	
	Tarta de queso	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarta de manzana	1	180	2	160	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Galletas	2	180	2 (1 y 3)*	160	10 ~ 20	
	Merengues	2	100	2 (1 y 3)*	100	90 ~ 120	
	Pan y Pizza						
1000	Pan de trigo	1	200	2	175	45 ~ 60	1 pieza
500	Pan de centeno	2	200	2	175	30 ~ 45	En panera
500	Panecillos	2	200	2 (1 y 3)*	175	20 ~ 35	8 rollos
250	Pizza	1	220	2 (1 y 3)*	200	20 ~ 35	En bandeja
	Budin						
	Flan de huevo	2	200	2 (1 y 3)*	175	40 ~ 50	
	Budin de verdura	2	200	2 (1 y 3)*	175	45 ~ 60	
	Quiche	2	200	2 (1 y 3)*	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	Carne						
1000	Vaca	2	200	2	175	50 ~ 70	En rejilla
1200	Cerdo	2	200	2	175	100 ~ 130	En rejilla
1000	Ternera	2	200	2	175	90 ~ 120	En rejilla
1500	Roast beef inglés	2	220	2	200	50 ~ 70	En rejilla
1200	Cordero	2	200	2	175	110 ~ 130	Pierna
1000	Pollo	2	200	2	175	60 ~ 80	Entero
4000	Pavo	2	200	2	175	210 ~ 240	Entero
1500	Pato	2	175	2	160	120 ~ 150	Entero
3000	Ganso	2	175	2	160	150 ~ 200	Entero
1200	Liebre	2	200	2	175	60 ~ 80	Troceado
	Pescado						
1000	Entero	2	200	2 (1 y 3)*	175	40 ~ 60	2 peces
800	En rodajas	2	200	2 (1 y 3)*	175	30 ~ 40	4 rodajas

NOTA:
Los tiempos de cocción no incluyen el precalentamiento. Es aconsejable precalentar el horno un poco (unos 10 minutos) antes de hornear o cocinar pizza.

(*) Si desea cocinar más de un plato al mismo tiempo, aconsejamos colocar los recipientes en los niveles indicados entre parétensis.

Filtro de protección ventilador del horno

Para evitar que, cuando se cocina carne, excesivos vapores grasos lleguen al ventilador, es necesario emplear el filtro suministrado.
Para introducir y sacar el filtro vease Fig. 9.
No emplear nunca el filtro cuando se cocinan otros tipos de alimentos.

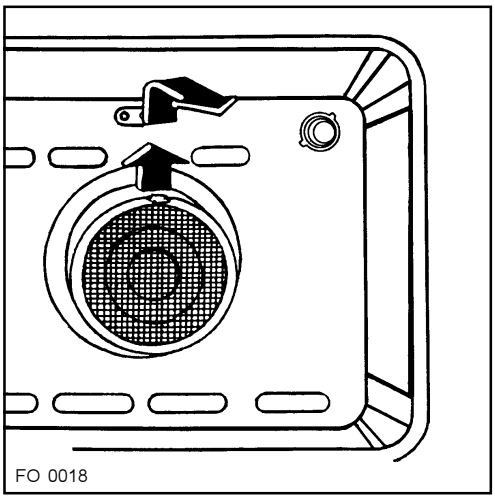


Fig. 9

Limpieza y mantenimiento

Limpieza general

Antes de proceder a la limpieza o mantenimiento desenchufe el aparado de la red y espere a que se enfríe el horno.

- Si utiliza productos spray, cuide de que no llegue el producto a los elementos de calor o al sensor del termostato.
- No use jamás productos abrasivos, lana de acero o limpiadores con blanqueadores que podrían dañar el esmalte y el cristal de la pierta del horno.

La cavidad del horno

La cavidad esmaltada del horno se limpia major mientras esté todavía un poco caliente. Es aconsejable pasar un paño suave mojado en agua con jabón templada después de cada uso. Sin embargo, de cuando en cuando, una limpieza a fondo será necesaria con un adecuado limpiador de hornos. En caso de manchas especialmente resistentes puede usar productos aptos para acero inoxidable o un poco de vinagre templado.

Al cocinar frutas algunas gotas de ácidos calentados en exceso pueden saplicar al esmalte y producir manchas difíciles de quitar. Esto puede afectar el brillo del esmalto, pero no tendrá ninguna conseguencia sobre el funcionamiento del horno. Para evitar que tales manchas se incrusten debido a la cocción siguiente, limpie cuidadosamente la cavidad del horno siempre que cuece fruta.

Junta de la puerta del horno

Controle periódicamente el estado de la junta situada entorno a la abertura del horno y verifique que no esté deteriorada. Si está dañada, no utilice el aparato y póngase en contacto con el centro de asistencia técnica para que la sustituyan. No utilice objetos ni productos abrasivos para limpiar la junta.

La puerta del horno

Antes de proceder con la limpieza de la puerta del horno, recomendamos descolgarla.
Proceda como siegue:

a) abra la puerta completamente;
b) encuentre las bisagras que fijan la puerta al horno (fig 10);
c) desbloquée y gire las pequeñas palancas de las dos bisagras (fig. 10);
d) coja la puerta por los dos lados (derecho e izquierda), muévala despacio hacia el horno hasta que esté semicerrado;
e) tire suavemente de la puerta hasta que salga de su base (fig. 10).

Limpie el cristal de horno solamente con agua caliente y un paño suave. Una vez terminada la limpieza, coloque nuevamente la puerta en la bisagras del horno, siguiendo los pasos anteriores a la inversa.

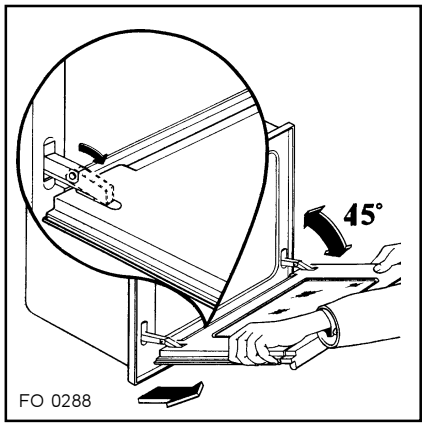


Fig. 10

Cambio de la bombilla del horno

Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eleéctrica antes de proceder.

La bombilla debe tener las siguientes características:
a) una estructura resistente al calor (hasta 300 °C);
b) tensión eléctrica: 220-230 V - 50 Hz;
c) consumo eléctrico: 25 W;
d) rosca de fijación: E 14.

Para cambiar la bombilla proceda come sigue (fig.11):
a) presione sobre la protección de cristal y gire en sentido contrario a las manecillas de un reloj;
b) retire la bombilla fundida;
c) coloque la nueva;
d) reajuste la protección de cristal;
e) conecte a la red.

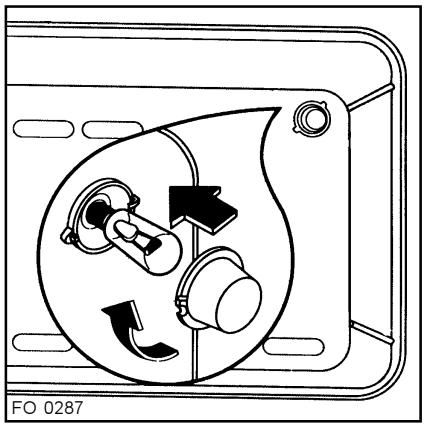


Fig. 11

Limpieza del grill a enganche

Este modelo está provisto de un grill a enganche que permite el fácil limpiado del techo del horno.

Antes de proceder, asegúrese de que el horno sea aislado de la torna de corriente

- Luego desenrosque los tornillos que sujetan el grill (véase fig.12). La primera vez es aconsejable utilizar la punta de un destornillador.
- Seguidamente, empuje el grill hacia abajo para permitir el acceso al techo del horno.
- Limpie el techo del horno con un detergente apropriado y lo seque antes de volver a posicional el elemento del grill.
- Empuje delicadamente hacia arriba el elemento del grill hasta su asiento y apriete con firmeza la tuerca de sujecíon en su emplazamento.

Compruebe que la tuerca de sujecíon esté bien apretada a fin de evitar que el grill caiga durante la operacíon. No use demasiada fuerza.

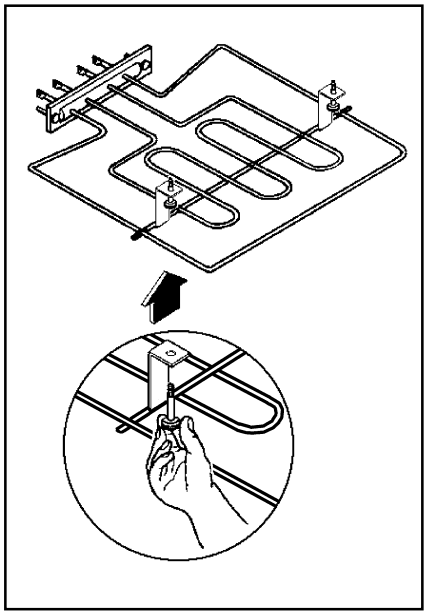


Fig. 12

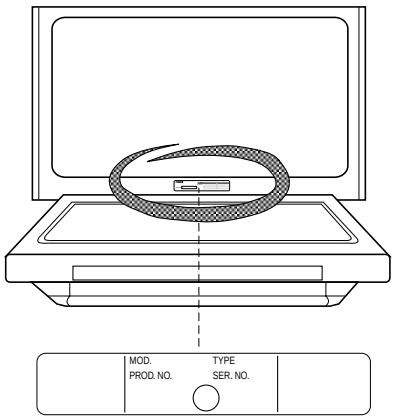
¿Que hacer cuando algo no funciona?

Si el aparato no funciona correctamente compruebe los siguientes puntos, antes de llamar al Servicio Técnico Zanussi local.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
■ El horno no se enciende	◆Compruebe que el horno esté en posicion de manejo manual. *o* ◆Compruebe que el aparato esté corretctamente anchufado y la base o el interruptor de la red al horno estéen en posición ON.
■ El piloto de temperatura no se enciende	◆Seleccione con el mando del termostato una temperatura *o* ◆Seleccione una función con el mando de funciones.
■ La lampara del horno no se enciende	◆Seleccione una función con el mando de funciones. *o* ◆Compre en su Servicio Técnico Zanussi una nueva bombilla para el horno y cámbiela siguiendo las instrucciones dada.
■ Se tarda demasiado en cocinar un plato e se hacen demasiado rápido	◆Consulte este libro de instrucciones en el capitulo “Consejos para el uso del horno”
■ Vapor y condensación se despositan en los alimentos y en la cavidad del horno	◆No deje los alimentos más de 15-20 minutos en el horno, una vez finalizada la cocción.

Asistencia Técnica, recambios y garantia

Si después de verificar los puntos referenciados en el capítulo anterior el aparato sigue sin funcionar adecuadamente, llame a su Sevicio Técnico indicando el tipo de fallo, el modelo del aparato (**Mod.**), el Número de producto (**Prod. No.**) y el Número de serie (**Ser. No.**) que se encuentran en la placa de características. Mencionada placa se ancuentra en la parte frontal de la cavidad del horno come puede ver en el dibujo.



Recambios originales, homologados por el fabricante del producto con este distintivo sólo se pueden adquirir el los Centros de Servicio Técnico o en tiendas de recambios autorizados.

Su nuevo aparato está bajo garantía. Encontrará el certificado de garantía adjunto. En caso de que no estuviera, solicíteselo a su proveedor, indicándole la fecha de la compra, el modelo y el número de identificación que están grabados en la placa de identificación del aparato.

Guarde el certificado para presentarlo en caso de que fuera necesario al personal del Servicio de Asistencia Técnica junto con el comprobante de compra o el recibo. Sin este procedimiento, deberá abonar al personal técnico el importe de cualquier posible reparación.

Datos tecnicos

Dimensiones exteriores

Alto	59,4 cm.
Largo	56,0 cm.
Profundo	55,0 cm.

Intériores del horno

Alto	32,5 cm.
Ancho	42,0 cm.
Fondo	39,0 cm.
Volumen útil	53 l.

Potencia de los elementos

Elemento de la solera		800 W
Elemento de la bóveda		1000 W
Horno (solera + bóveda)	(800 + 1000)	1800 W
Resistencia convección		2000 W
Gratinador	simple	1750 W
	doble	2550 W
Lámpara del horno		25 W
Motoventilador convección		30 W
Ventilador enfriar		25 W
Potencia max absorbida		2600 W
Termostato del horno		50°C/250°C
Tensión de utilización (50 Hz)		220-230 V

Instalación

Las instrucciones siguientes van dirigidas a la persona cualificada encargada de la instalación, para que pueda efectuar las operaciones de instalación y de conexión del modo más adecuado, respetando la legislación y las normas vigentes. Antes de efectuar cualquier intervención se debe desenchufar el aparato. En caso de que sea necesario mantener el aparato conectado, deberán tomarse las máximas precauciones.

Empotrar

Es importante que las dimensiones y materiales de los muebles próximos al horno sean los adecuados y resistan temperaturas elevadas.

Una instalación adecuada asegurará la protección de contactos con los elementos eléctricos o simplemente con partes de aislamento.

Todas las partes que sirven de protección deben quedar fijadas de manera que no se puedan retirar sin las herramientas específicas.

Aconsejamos no instalar el horno en la proximidad de frigoríficos o congeladores ya que el calor podría afectar el buen funcionamiento de los mismos.

- **Dimensiones del horno: Fig. 13**
- **Dimensiones de empotrar debajo de una encimera: Fig. 14**
- **Dimensiones de empotrar en forma de columna: Fig. 15**

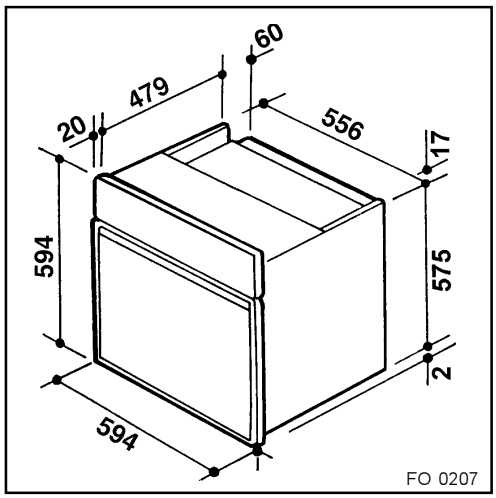


Fig. 13

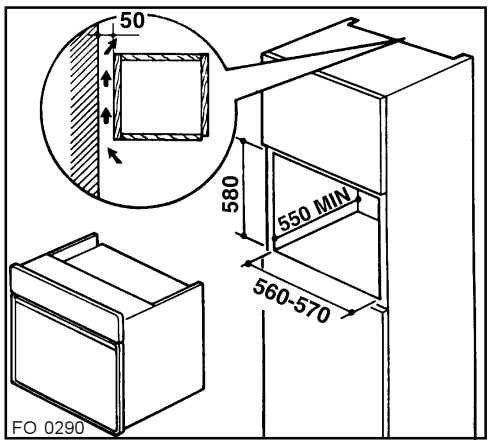


Fig. 14

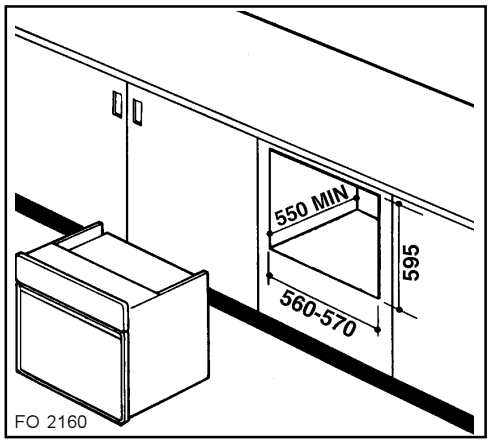


Fig. 15

Fijación del horno al mueble

- Coloque el aparato en el hueco del mueble.
- Abra la puerta del horno y fije el horno en el mueble con 4 tornillos que encajan en los agujeros del marco suministrado con el horno (Fig.16).

En caso de instalar una encimera eléctrica encima del horno, debe conectar las conexiones eléctricas por separado por raziones de seguridad y para facilitar la retirada del horno en caso necesario.

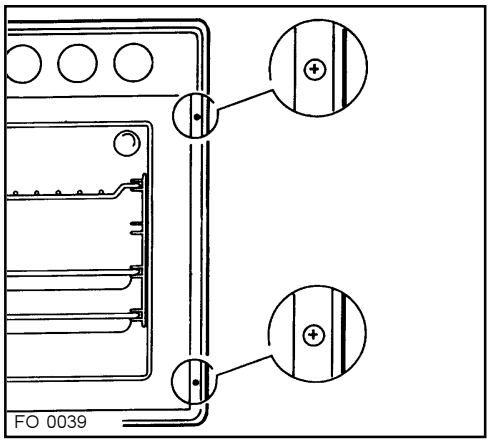


Fig. 16

Conexiones eléctricas

Antes de conectar el aparato:

1) compruebe que el fusibile principal y la instalación eléctrica del hogar sean los adecuados;
2) compruebe que el enchufe en cuestión tenga toma de tierra y esté de acuerdo con las normas vigentes;
3) compruebe que el enchufe base o el interruptor de dos polos sea de fácil acceso una vez instalado el aparato.

Este aparato se suministra sin cable de alimentación.
Solo se deben utilizar cables de los siguientes tipos (recuerde respetar la sección necesaria del cable - 3 x 1,5mm^2 - segundo la potencia de la placa ou caracteristicas): H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Se deberá conectar una clavija apropiada que pueda soportar la ténsion marcada en la placa de características.
Debe disponer de un enchufe base adecuado para la clavija.
Si conecta el aparto directamente al sistema eléctrico debe instalar un interruptor de dos polos (con una distancia de al menos 3 mm. entre si) entre el aparato y la entrada de electricidad adecuado para la carga requerida y de acuerdo con las normas in vigor.
Debe colocal el cabele de conexiones de manera que en ningún caso alcance una tamperatura superior a 50° C por encima de la temperatura ambiente.
Una vez finalizada la conexión comperuebe los elementos de calor durante unos 3 minutos.

Caja de conexiones

Este horno dispone una caja de conexiones de fácil acceso pensado para una fase simple de 220-230 V (Fig. 17).

El fabricante declina toda respon-sabilidad si las medidas de seguridad no hyan sido llevados a cabo como indicado.

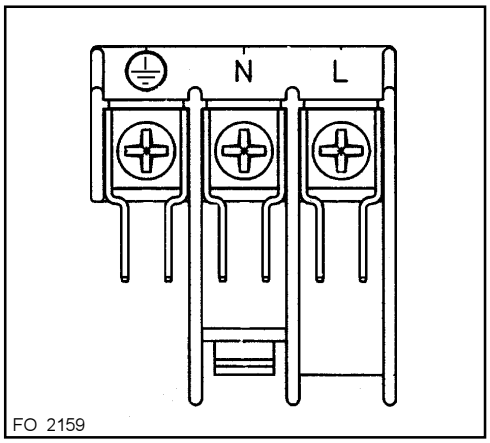


Fig. 17